



## Cuvée "C" Brut

VSIG Rosé Mousseux - Rosé

Appellation	VSIG Rosé Mousseux
Pays	France
Couleur	Rosé
Degré d'alcool	11.2°

### Description du millésime

Notre Cuvée "C". Pourquoi "C" ? C'est Lucien G. passé à la cave qui nous livre la réponse (c'est pas moi qui le dit hein, je dis ça pour les juristes du Comité Interprofessionnel des vins de Champagne... pour qui j'ai le plus grand respect). Donc Lucien dit (j'ouvre les guillemets) "C parce-que c'est comme du Champagne et comme du Cerdon mais que c'est ni l'un ni l'autre". Vous voyez ce qu'il veut dire ???

### Fiche technique

Cépages	Gamay 100 %
Travail de la vigne	Viticulture biologique et biodynamique (en conversion), sans aucun produit chimique. Cuivre et soufre en quantité homéopathiques et des préparations biodynamiques pour redynamiser le sol (500 P et autres prépa à base de plantes en fonction des besoins) et la plante (501).
Vinification	On démarre comme un Cerdon avec une fermentation à froid pendant plus de 2 mois mais cette fois on attend que les levures finissent le boulot en mangeant tout le sucre présent dans le jus. Puis on met en bouteille et pour que ça reparte en fermentation on fait comme les copains champenois : on mets une liqueur composée de sucre et de levures pour une seconde fermentation en bouteille pour obtenir un peu plus d'alcool et une pression plus importante (= bulles fines).
Élevage	9 mois d'élevage sur latte (c'est pour ça qu'on peut écrire méthode traditionnelle sur la bouteille;).
Préparation	Avec amour et patience
Mise en bouteille	Dégorgement après 9 mois de fermentation pour éliminer les levures mortes et avoir un vin clair.
Température de service	Sortie de frigo !
Conseils de dégustation	En apéro ? oui... Avec des fruits de mer ? oui... Saumon fumé ? aussi... Avec un poisson ? oui... et une viande blanche ? aussi oui. Du chocolat ? oui tout à fait. Une tarte aux fruits ? Également. Mais avec quoi ça ne va pas ? Rien.
Rendement	50 HI / ha
Age des vignes	Une trentaine d'années pour des vignes qui ne sont pas à St Martin du Mont mais à Sonthonnax le vignoble (celui où celle qui les trouve gagne une bouteille).
Nez	Un nez qui conjugue l'intérêt de la méthode ancestrale et traditionnelle (fruits à foison et un côté levurien qui nous vient de la seconde fermentation).
Type de sol	Je vous le dit mon vieux c'est argilo calcaire ! (comme tous les sols de la planète ok)...